

# Kontrolrapport

Virksomhed **Muddy's Indisk Køkken**

Adresse Sct. Jacobsvej 12

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 35106073

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>23-03-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-11-2020	
Dato 28-09-2020	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 27-07-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til hygiejnisk håndvask, håndtering af varer under kontrolbesøget.

Vejledt konkret om varer som opbevares på gulvet.

Virksomheden har mundtligt orienteret om opvask og desinfektion, virksomheden har fremvist godkendt desinfektionsmiddel.

Følgende er konstateret: Varer i køleskab målt til 7,0 grader celcius, varer blev flyttet med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af færdigretter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, lager, mellemgang og udlevering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, lager og udlevering. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste besøg og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

